

TENUTA REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO | CABERNET SAUVIGNON

San Francesco è la vigna che rappresenta l'emblema del nostro lavoro a Regaleali, la ricerca e l'innovazione incessanti della nostra squadra per migliorare la qualità dei vini. Impiantata nel 1985 da Lucio Tasca, è stata divisa in due porzioni differenti per la natura del terreno. La parte più elevata, sul versante Sud-Est della vallata Canalotto, a un'altitudine compresa tra 532 e 585 metri, è stata riservata al Cabernet Sauvignon. Il suolo è formato da sabbie e arenarie a grana variabile, la tessitura è in parte argillosa e calcarea, con pH tenuemente alcalino (8,3). È un suolo moderatamente profondo, in cui lo sviluppo dell'apparato radicale della vite è abbondante nei primi 60 centimetri e più moderato fino a un metro di profondità. Ha un contenuto normale di sostanza organica ed è ricco in sali minerali quali magnesio e potassio, mentre risulta invece povero in fosforo. Le viti sono state impiantate a un sesto di 2.60 per 1,1 metri (3.490 piante per ettaro). Il sistema di allevamento è la spalliera, con potatura corta a cordone speronato. Il Cabernet Sauvignon è una varietà tardiva, dall'arco vegetativo molto lungo. La raccolta delle uve, svolta a mano da esperti vignaioli in grado di operare una selezione dei grappoli già in vigna, avviene in media tra la metà di settembre e la prima decade di ottobre.

VENDEMMIA 2018

L'annata è stata caratterizzata da un inverno freddo e piovoso, da una primavera mite e asciutta e da un'estate fresca con buone precipitazioni in agosto.

Lenta e graduale è stata la maturazione polifenolica delle uve, raccolte il 25 settembre. Il Cabernet Sauvignon della Vigna San Francesco è un vino che assorbe le caratteristiche del luogo da cui nasce, amalgamandole ai caratteri varietali.

L'annata particolarmente fresca ha esaltato le note erbacee, tipiche del vitigno, arricchite dalla classica struttura verticale dei vini dell'alta collina siciliana.



TENUTA REGALEALI



Vitigni: Cabernet Sauvignon

Denominazione: Rosso Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo – Sicilia

Vigneti: San Francesco di 9 Ha

Terreno: franco-sabbioso-argilloso, leggermente calcareo

Anno di impianto: 1985

Altitudine: 550 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: a sperone

Densità di ceppi per ha: 3.490

Resa di uva per ha: 71 ql

Epoca di vendemmia: 25 Settembre 2018

Fermentazione: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 20-28°C

Durata a contatto con le bucce: 20 giorni

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: in barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, 100% nuovi per 18 mesi

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,63 – AT 6 g/l - ZR 1,2 g/l - ET 34,9 g/l

